

速冻调理食品生产加工关键过程卫生与控制



作者：唐金艳，付瑞云，裴山等编著

出版社：北京：中国计量出版社

出版日期：2009.01

总页数：122

介绍：本书给出了速冻调理食品企业从建厂到加工过程的主要控制内容，以及相关辅助技术和企业实际控制技术作业案例。本书以图文结合的形式进行叙述，可读性强，适合于企业对员工进行日常培训之用。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/12167071.html>）查找全本阅读方式

速冻调理食品生产加工关键过程卫生与控制 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12167071.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12167071.html>

书名：速冻调理食品生产加工关键过程卫生与控制